Solis
OF SWITZERLAND

SOLIS GENIUS

MAGIC VAC™

Vakuumier-System
Système d'emballage sous-vide
Sistema del confezionamento sottovuoto



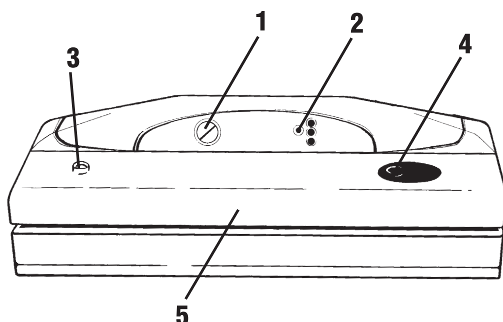
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI D'USO

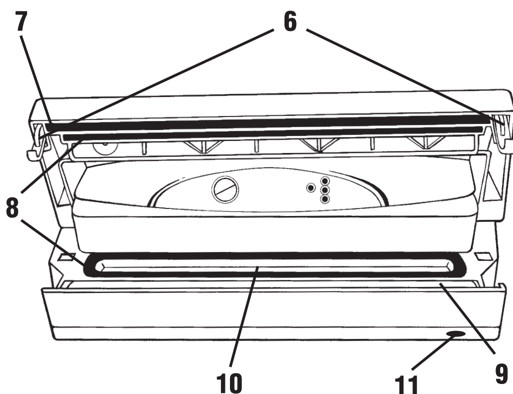
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Vakuumiersystems SOLIS GENIUS und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, damit Sie mit diesem System die bestmöglichen Ergebnisse erzielen. Wir empfehlen Ihnen, diese für allfällige zukünftige Unklarheiten aufzubewahren.

Félicitations pour votre achat du système d’emballage sous-vide SOLIS GENIUS Lisez attentivement le mode d’emploi pour être sûr d’obtenir le meilleur résultat possible du système et gardez-le pour d’ultérieures consultations.

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia. Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente la SOLIS GENIUS al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

GERÄTEDARSTELLUNG





1 **START/STOP/MAN SEAL Taste** – Zum Ein- und Ausschalten des SOLIS GENIUS.
2 **ON/VACUUM/SEAL Anzeige** – Zeigt die Funktion des Geräts an:
grün – das Gerät erzeugt das Vakuum
gelb – das Gerät hat die max. Vakuumstärke erreicht
rot – das Gerät verschweisst
3 **Schlauchanschluss** – Hier den Schlauch anschliessen für die Vakuumerzeugung bei Gläsern, Behältern, Universaldeckeln, Flaschen-Verschlüssen.
4 **Manuelles Deckelventil** – Zum Heben des Deckels sowie zur Entfernung des Beutels bei Beendigung des Vakuumierungsvorgangs.
5 **Bedienklappe** – Die Öffnung der in ihrer obersten Position eingerasteten Bedienklappe erlaubt das Plazieren der Beutel vor dem Vakuumierungsvorgang.
6 **Verschlussklemmen** – In Position (B) verschliessen die Klemmen das Gerät um in den Beuteln, Gläsern und Behältern Vakuum zu erzeugen; der öffnungsvorgang ist automatisiert (A).
7 **Schweissdichtung** – Presst den Beutel an den Schweissbalken.
8 **Dichtungen** – Halten den Beutel fest und vermeiden während des Vakuumierens das Eintreten der Aussenluft in die Vakuumkammer.
9 **Schweissbalken** – Enthält einen Heizdraht, abgedeckt mit Teflon, welches das Klebenbleiben des Beutels beim Schweissvorgang verhindert.
10 **Vakuumkammer** – Die offene Seite des Beutels muss beim Vakuumieren in der Vakuumkammer liegen, um das Absaugen der Luft zu ermöglichen und um eventuelle Feuchtigkeitsreste aufzufangen.
11 **Rutschfeste Füsse** – Sie verhindern das Gleiten des SOLIS GENIUS Geräts beim Vakuumieren.

1 **Bouton START / STOP (Marche / Arrêt) / MAN SEAL**
– Appuyer sur ce bouton pour mettre en marche ou arrêter le SOLIS GENIUS.
2 **Témoin ON/VACUUM/SEAL** – Indique l'état de la machine :
vert – la machine effectue le cycle du vide
jaune – la machine a atteint le niveau de vide maximum
rouge – la machine effectue la soudure
3 **Embout** – prise d'air pour branchement de l'adaptateur. Insérer le tuyau pour utiliser les bocaux, récipients, couvercles universels et bouchons de bouteille.
4 **Valve manuelle couvercle** – une fois le sous-vide terminé, cette valve permet de soulever le capot pour enlever le sac.
5 **Capot (Couvercle)** – le soulever en haut en position ouverte pour placer les sacs avant de commencer l'emballage.
6 **Crochets de blocage** – En position de fermeture (B), ils bloquent le capot et permettent de faire le sous-vide dans les sacs, bocaux et récipients. La libération est automatique (A).
7 **Joint de compression** – maintient le sac sur la barre de soudure.
8 **Joints d'étanchéité** – maintiennent le sac en place et tiennent l'air au dehors pendant l'opération de mise sous-vide.
9 **Barre de soudure** – contient une petite plaque chauffante recouverte de Téflon qui permet la soudure du sac sans que celui-ci ne colle à la barre.
10 **Chambre d'aspiration** – placer l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre pour faire sortir l'air du sac et éliminer le liquide en excès.
11 **Patins antidérapants** – les patins sont équipés de joints ronds qui empêchent le SOLIS GENIUS de glisser pendant son utilisation.

1 **Pulsante START / STOP /MAN SEAL**
– Premere per accendere o spegnere la SOLIS GENIUS.
2 **Spia ON/VACUUM/SEAL** – Indica lo stato della macchina :
verde – la macchina sta' effettuando il ciclo del vuoto
gialla – la macchina ha raggiunto il livello di vuoto max
rossa – la macchina sta' effettuando la saldatura
3 **Presa aria per il tubetto** – Inserire il tubetto per l'utilizzo di vasi, contenitori, tappi universali e tappi bottiglia.
4 **Valvola manuale coperchio** – Consente, alla fine dell'operazione di confezionamento sottovuoto, di sollevare il coperchio ed estrarre il sacchetto.
5 **Coperchio** – La sua apertura con posizione fissa in alto, consente il posizionamento dei sacchetti prima di procedere alle operazioni di confezionamento.
6 **Levette di bloccaggio** – Nella posizione di chiusura (B) bloccano il coperchio e permettono di fare il vuoto nei sacchetti, nei vasi e contenitori; si sganciano automaticamente (A).
7 **Guarnizione sigillante** – Preme il sacchetto sulla barra saldante.
8 **Guarnizioni di tenuta** – Mantengono il sacchetto nella sua sede e tengono fuori l'aria dalla camera del vuoto durante l'operazione del vuoto.
9 **Barra saldante** – Contiene una piattina riscaldante ricoperta di Teflon che permette la saldatura del sacchetto senza che questo si incolli alla barra.
10 **Camera del vuoto a vaschetta** – Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera per far uscire l'aria dal sacchetto ed eliminare il liquido in eccesso.
11 **Piedini antislittamento** – I piedini impediscono lo slittamento della SOLIS GENIUS durante l'utilizzo.



SICHERHEITSMASSNAHMEN

Der Hersteller trifft alle erforderlichen Massnahmen zur Gewährleistung der höchsten Qualität und maximalen Sicherheit eines jeden Produktes. Es sind aber dennoch, wie bei jedem elektrischen Gerät, stets die grundlegenden Sicherheitsvorschriften zu beachten um Gefahrenquellen für Personen und Gegenstände zu vermeiden. Kontrollieren Sie vor dem ersten Gebrauch und periodisch während der Lebenszeit des Geräts das Elektrokabel auf Beschädigungen; sollte dies der Fall sein, stecken Sie den Stecker nicht ein und bringen Sie das Gerät unverzüglich zu einer autorisierten Kundendienststelle oder zu Ihrem Händler.

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres SOLIS GENIUS gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Unter Vakuumierungsvorgang versteht man:

  1. KOMPLETTER VORGANG FÜR BEUTEL
  a Beutel von der Rolle abschneiden
  b Eine offene Seite des Beutels verschweissen
  c Lebensmittel in den Beutel legen
  d Luft aus dem Beutel saugen
  e Die noch offene Seite des Beutels verschweissen
  f Pause

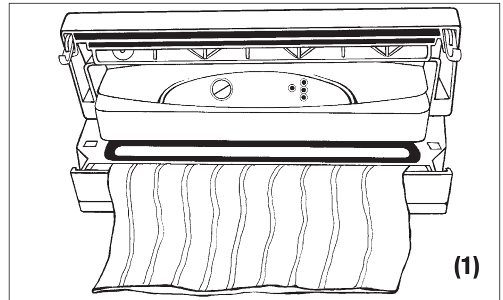
  2. KOMPLETTER VORGANG FÜR BEHÄLTER/ZUBEHÖR
  a Lebensmittel in den Behälter füllen
  b Deckel und Vakuumierkappe auf den Behälter aufsetzen
  c Luft aus dem Behälter saugen
  d Ventil schliessen (wenn vorhanden)
  e Pause

- Bei extremen Umweltbedingungen (z.B. 40°C und Überspannung +10%) können eine intensive Benutzung des Gerätes, oder Anwendungen, die von den obigen Vorgängen abweichen oder das Nichteinhalten der auferlegten Zweiminuten-Limite zum Einschalten der automatischen Wärmeschutzsysteme des Gerätes führen. In diesem Fall lassen Sie bitte das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist.
- Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heissen Flächen benutzen.
- Das Gehäuse des SOLIS GENIUS Gerätes ist gegen das Eindringen von Flüssigkeiten nicht geschützt.
- Bitte tauchen Sie das SOLIS GENIUS nicht in Wasser; Gerät nicht verwenden, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Stecker heraus. Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht und senden Sie es unverzüglich an die autorisierte Kundendienststelle oder an Ihren Händler ein.
- Um mögliche Brandwunden zu vermeiden, darf der Schweissbalken während des Gebrauchs nicht berührt werden.
- Bitte verwenden Sie nie Adapter für Spannungsversorgungen, die mit den angegebenen Daten (siehe Typenschild) nicht übereinstimmen.
- Bitte ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer aus der Steckdose.
- Öffnen oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Sollte eine eventuelle Reparatur durch nicht autorisierte Fachleute ausgeführt werden erlischt die Garantie.
- **Bitte verwenden Sie nur SOLIS GENIUS Originalbeutel und -zubehör.**

Bitte reinigen Sie vor jedem Gebrauch das SOLIS GENIUS Gerät sowie das mit den Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser usw.) gemäss den im Abschnitt «REINIGUNG» erläuterten Anweisungen.

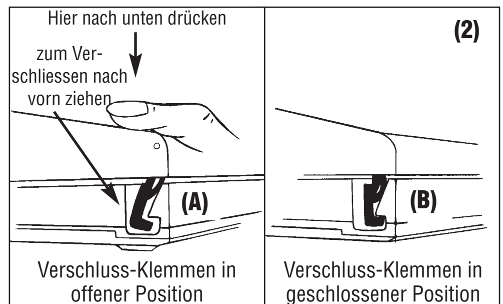
Vakuumieren mit SOLIS GENIUS Rollen und fertig geschnittenen Beuteln

1. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort und auf eine waagrechte Fläche. Achten Sie bitte darauf, dass genügend Raum vor dem Gerät ist, damit die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, die der Spannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten).


(1)

2. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Fügen Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm hinzu. Wenn Sie fertig geschnittene Beutel verwenden, dann lesen Sie bitte Punkt 9 weiter unten.

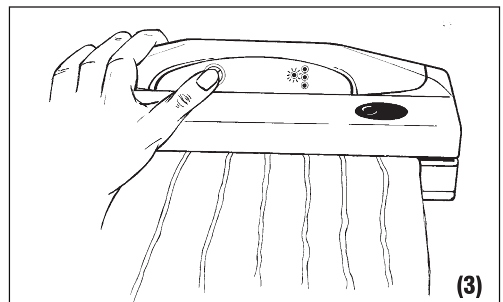
3. **Verwendung von Rollen:** Ziehen Sie passend zum Inhalt, der vakuumiert werden soll, soviel von der Rolle heraus wie benötigt wird und schneiden Sie den Beutel ab. Verschweissen Sie dann eine offene Seite des Beutels wie folgt: heben Sie die Bedienklappe **(5),** bis Sie ein «Klicken» hören. Legen Sie eine offene Seite des Beutels mit der glatten Seite nach oben (Abb. 1) auf den Schweissbalken **(9).** **Achtung: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (10) oder auf die Dichtung (8) hineinreichen.**



(2)

Verschluss-Klemmen in offener Position | Verschluss-Klemmen in geschlossener Position

4. Schliessen Sie die Bedienklappe **(5),** drücken Sie die beiden vorderen Ecken der Bedienklappe mit Ihren Daumen herunter und bringen Sie die Verschlussklemmen **(6)** von der Position (A) bis zur geschlossenen Position (B) (Abb. 2).

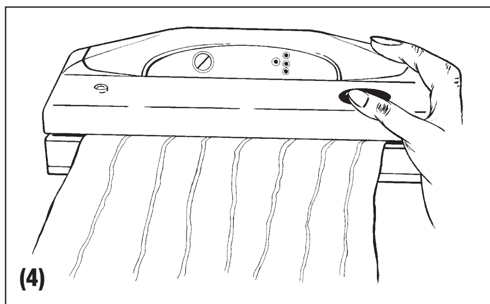

(3)

5. Drücken Sie die START / STOP / MAN SEAL Taste **(1),** um den Vakuumierungsvorgang zu starten (Abb. 3).

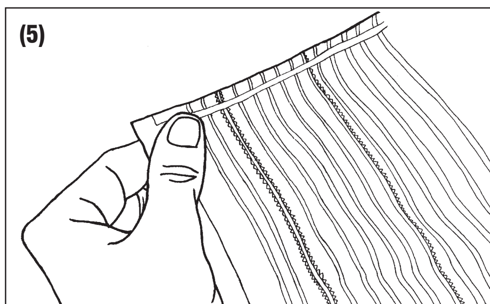
6. Warten Sie das Ende des Vakuumierungsvorgangs ab bzw. bis die rote ON / VACUUM / SEAL Anzeige **(2)** erlischt.

7. Drücken Sie auf das manuelle Ventil **(4)** zum Öffnen der Bedienklappe (Abb. 4).

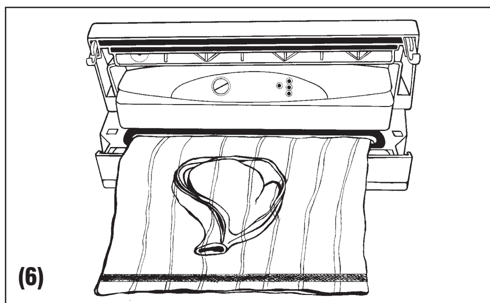
8. Stellen Sie sicher, dass die Schweissnaht gleichmässig ist. Eine korrekte Schweissnaht ist ein glatter, gerader Streifen ohne Falten und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (Abb. 5).


(4)

9. **Vakuumieren mit Beuteln von der Rolle oder bereits fertig geschnittenen Beuteln:** Heben Sie die Bedienklappe **(5),** bis Sie ein «Klicken» hören. Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. **Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels, der die zweite Schweissnaht erhalten soll.** Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und plazieren Sie das Beutelende in die Vakuumkammer **(10)** (Abb. 6). Gehen Sie nun bitte auf Punkt 4 dieser Betriebsanleitung zurück und wiederholen Sie die Vorgänge bis zum Punkt 8.


(5)

10. **Manuelles Schweissen «MAN SEAL» (1)**
Sie vermeiden, dass beim automatischen Vakuumieren der Vakuumeffekt delikate Lebensmittel zerdrückt, indem Sie im richtigen Moment verschweissen. Diesen Vorgang führen Sie über die START / STOP / MAN SEAL Taste **(1)** aus, die Sie drücken und gedrückt halten, bis das rote Licht der ON / VACUUM / SEAL Leucht-Anzeige **(2)** blinkt. Nehmen Sie die Hand weg und warten Sie ab, bis der Zyklus beendet ist, bezw. die ON / VACUUM / SEAL Leucht-Anzeige **(2)** ausgeht. Gehen Sie auf Punkt 4 dieser Anleitung zurück und wiederholen Sie die Vorgänge bis Punkt 8. Technisch bedingt stoppt der Absaugvorgang nach dem Drücken der Taste START / STOP / MAN SEAL **(1)** erst nach ca. 2 bis 3 Sekunden, dieser Umstand ist beim manuellen Schweissen zu berücksichtigen.

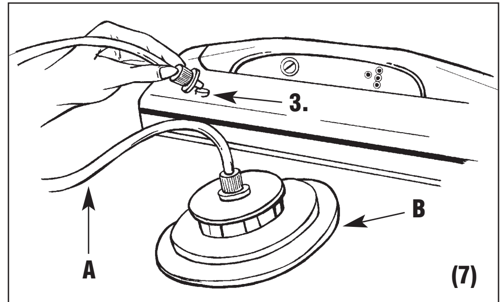

(6)

Vakuumieren mit SOLIS GENIUS Behältern, Behältern mit SOLIS GENIUS Universaldeckeln oder Gläsern mit Metalldeckeln.

Die im Lieferumfang enthaltene grosse Vakuumierkappe wird beim Vakuumierungsvorgang mit den verschiedenen SOLIS GENIUS Behältern, Behältern mit SOLIS GENIUS Universaldeckeln oder Gläsern mit grosser Öffnung mit Metalldeckeln angewendet. Im weiteren sind auch die kleine Vakuumierkappe für Standardgläser mit kleiner Öffnung mit Metalldeckeln erhältlich (siehe Zubehör). Die in den Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen SOLIS GENIUS Universaldeckel verwenden Sie bei den Konservierungsgläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Anwendung ist genau gleich wie bei SOLIS GENIUS Sonderdeckeln für SOLIS GENIUS Behälter.

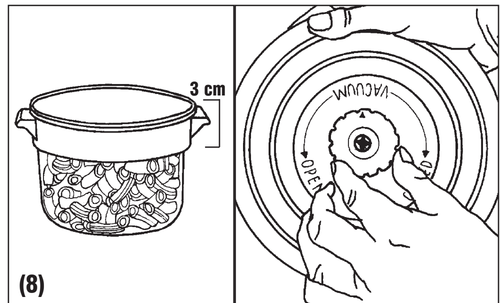
ACHTUNG: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des SOLIS GENIUS Vakuums implodieren und daher Verletzungen hervorrufen könnten.

1. Verbinden Sie mittels des Vakuumschlauchs (A) die Vakuumierkappe (B) an den Schlauchanschluss **(3)** des SOLIS GENIUS.



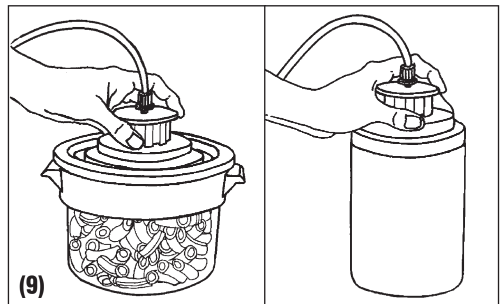
(7)

2. Füllen Sie die SOLIS GENIUS Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem Deckel und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf. Bei SOLIS GENIUS Behältern mit Deckel und Knopf drehen Sie diesen auf «VACUUM» (Abb. 8).

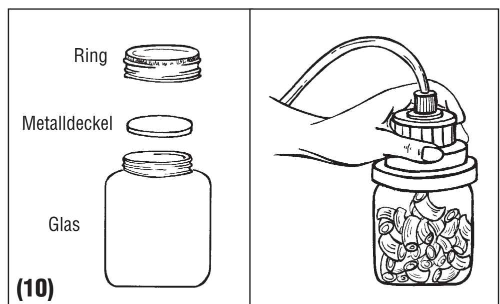


(8)

3. Plazieren Sie die Vakuumierkappe auf den Sonder- oder Universaldeckel des Behälters. Drücken Sie dann senkrecht auf die Kappe, um den richtigen Sitz der Kappe auf dem Deckel zu erreichen (Abb. 9).


(9)

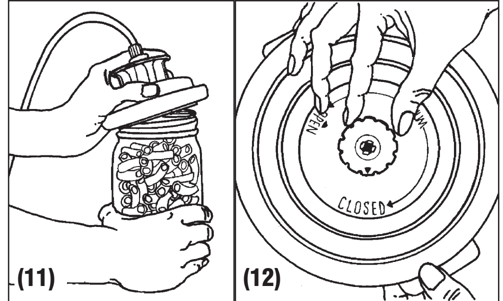
Bei der Verwendung von Gläsern mit Metalldeckeln plazieren Sie die Vakuumierkappe direkt auf den Gefässdeckel und drücken dann senkrecht auf die Kappe (Abb. 10).



(10)

4. Drücken Sie die beiden vorderen Ecken der Bedienungsklappe **(5)** mit Ihren Daumen und bringen Sie die beiden Verschlussklemmen **(6)** auf die geschlossene Position (Abb. 2). Drücken Sie die START / STOP / MAN SEAL Taste **(1),** um den automatischen Vakuumierungsvorgang zu starten. Drücken Sie die Vakuumierkappe, um die Dichte zu prüfen. Warten Sie bis der Vakuumierungsvorgang Ihres SOLIS GENIUS beendet ist (ausgehen der Anzeige **(2).** Trennen Sie danach den Vakuumschlauch (A) von der Vakuumierkappe (B).

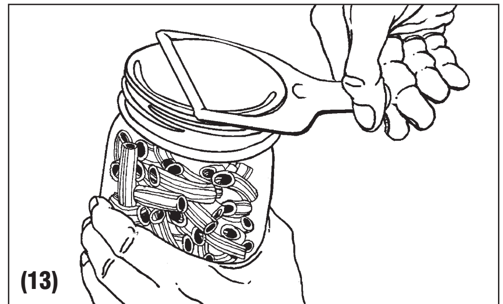
5. Lösen Sie den Vakuumschlauch (A) vom Schlauchanschluss **(3)** des SOLIS GENIUS (Abb. 7) und entfernen Sie dann die Vakuumierkappe durch Hochziehen vom Sonder / Universaldeckel oder vom Behälter (Abb. 11); Bei SOLIS GENIUS Behältern mit Deckeln mit Knopf drehen Sie jetzt den Knopf auf «CLOSED» (Abb. 12). Bei Gläsern mit Metalldeckeln plazieren und schliessen Sie nach dem Vakuumierungsvorgang sorgfältig den Ring, der mit dem Glas geliefert wurde (Abb. 10).



(11) **(12)**

6. Um SOLIS GENIUS Behälter mit Deckel mit Knopf oder Behälter mit SOLIS GENIUS Universaldeckel zu öffnen, drehen Sie den Knopf auf «OPEN» (wenn vorhanden den «PUSH»-Knopf drücken); Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ertönt wenn der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

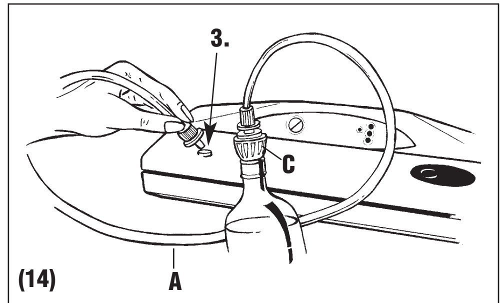
Konservierungsgläser mit Metalldeckel sollten mit dem dazu bestimmten Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind) geöffnet werden. Platzieren Sie den Deckelöffner wie in Abbildung 13 dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metalldeckel. Dieses Zubehör erlaubt den Deckel wiederzuverwenden.


(13)

VAKUUMIEREN MIT SOLIS GENIUS FLASCHEN-VERSCHLUSS

Der SOLIS GENIUS Flaschen-Verschluss lässt sich beispielsweise verwenden, um nur noch teilweise gefüllte Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder zu verschliessen. Durch die Anwendung des Flaschen-Verschlusses lässt sich ein Vakuum in der Flasche erzeugen und der Inhalt wird nicht so schnell oxydieren und bewahrt Qualität und Geschmack länger.

1. Verbinden Sie mittels des Vakuumschlauchs (A) den Schlauchanschluss **(3)** des Geräts mit dem SOLIS GENIUS Flaschen-Verschluss (C) (Abb. 14).



(14)

2. Drücken Sie mit Ihren Daumen die beiden vorderen Enden der Bedienklappe **(5)** herunter und bringen Sie die Verschlussklemmen **(6)** auf die geschlossene Position (B). Drücken der START / STOP / MAN SEAL Taste **(1)**. Dadurch wird der automatische Vakuumierungsvorgang ausgelöst.
Warten Sie dann das Ende des Vorgangs des SOLIS GENIUS ab (erlöschen der Anzeige **(2)**.
Lösen Sie danach den Vakuumschlauch (A) vom Flaschen-Verschluss (C).

3. Trennen Sie den Vakuumschlauch (A) vom Gerät. Um eine Flasche, die mit einem SOLIS GENIUS Flaschen-Verschluss vakuumiert wurde, wieder zu öffnen, drehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

REINIGUNG

ACHTUNG: Vor der Reinigung des SOLIS GENIUS Gerätes stets den Netzstecker ziehen.

- Reinigen Sie die Geräteoberfläche vor und nach dem Gebrauch mit einem milden Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel). Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.

- Reinigen Sie das SOLIS GENIUS Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser usw.) sorgfältig wie normale Küchengegenstände. Lassen Sie sie völlig trocknen. Falls das Zubehör im Geschirrspüler gereinigt wird, plazieren Sie es in den oberen Geschirrkorb.

Absaugsystem mit Flüssigkeitenschutzbecken, ausgestattet mit Rotationskolbenkompressor mit Wärmeschutzschalter, schmierungsfrei. Das Gehäuse ist aus antistatischem ABS-Kunststoff erster Qualität hergestellt.

Spannung	230V~50Hz 300W
Absaugung	automatisch
Schweissen	automatisch / manuell
Saugleistung	ca. 10 l / Min.
Vakuum der Pumpe	ca. 60 cm / Hg (– 0,8 bar)
Abmessungen	39 (L) x 14 (P) x 10 (H) cm
Gewicht	3,150 kg
Prüfzeichen	CE 03

Hersteller, Verkäufer und Importeure sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn:

– das Gerät gemäss der Betriebsanleitung eingesetzt wird;

– die Elektroanlage des Betreibers den IEC-Richtlinien entspricht;

– Montage, Zusätze, Änderungen oder Reparaturen von Fachleuten ausgeführt wurden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische und funktionelle Änderungen des Gerätes ohne Vorankündigung vorzunehmen.

BETRIEBS-STÖRUNG	ABHILFE
SOLIS GENIUS funktioniert nicht	• Prüfen Sie, ob der Stecker des SOLIS GENIUS ordnungsgemäss in der Steckdose eingesetzt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschliessen. • SOLIS GENIUS schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und starten sie erneut den Vorgang. • Kontrollieren Sie Netzkabel und Stecker. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.
Das Gerät SOLIS GENIUS lässt sich einschalten, startet den Vorgang, aber die Anzeige **(2)** leuchtet ständig grün.	• Wird das Gerät auf einer Höhe von über 1000 m ü.M. benutzt, dann kontaktieren Sie bitte eine autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.
Das Gerät SOLIS GENIUS verschweisst die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht.	• Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, gemäss Punkt 3 des Abschnitts: **Vakuumieren mit SOLIS GENIUS Rollen und fertig geschnittenen Beuteln.**
Das Gerät SOLIS GENIUS stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her.	• Für ein korrektes Schweissen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer **(10)** hineinreichen. • Prüfen Sie Schweissbalken **(9)** und Dichtungen **(8)** auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück. • Der SOLIS GENIUS Beutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn unter leichten Druck. Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweissen Sie den Beutel neu oder nehmen Sie einen anderen Beutel.
Das Gerät SOLIS GENIUS verschweisst die Beutel nicht korrekt.	• Sollte der Schweissbalken **(9)** zu heiss werden und der Beutel schmilzt, dann öffnen sie, die Bedienklappe **(5).** Lassen sie nun das Gerät einige Minuten abkühlen. • Das SOLIS GENIUS wird gemäss den neuesten Sicherheitsvorschriften gebaut. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.
Das Gerät SOLIS GENIUS stellt in Behältern kein Vakuum her.	• Verbinden Sie den Vakuumschlauch (A) noch einmal sorgfältig mit der Vakuumierkappe (B) und dem Schlauchanschluss **(3)** auf dem Gerät. • Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei. • Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels auf «VACUUM» zeigt, bevor Sie die Vakuumierkappe aufsetzen. • Benutzen Sie die Vakuumierkappe mit der richtigen Grösse. • Prüfen Sie, ob die Vakuumierkappe abgenutzt oder beschädigt ist. • Drehen Sie die Vakuumierkappe beim Aufsetzen auf den Behälterdeckel, um einen engeren, besseren Sitz zu erzielen. • Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, beachten Sie bitte, dass diese vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen; und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.

BETRIEBS-STÖRUNG	ABHILFE
Der SOLIS GENIUS Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweissen.	• Undichte Stellen an der Schweissnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Schweissbalken und führen Sie die Neuverschweissung aus. • Es kann vorkommen, dass Lebensmittel (etwa frische Früchte und Gemüse) fermentieren oder natürliche Gase freisetzen. Mangelnde Kühlung oder wechselnde Temperaturen im Kühlschrank können bewirken, dass Lebensmittel verderben. Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum freigesetzt haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.
Die SOLIS GENIUS Behälter verlieren ihr Vakuum.	• Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels und des Universaldeckels nach dem Vakuumieren auf «CLOSED» gedreht wurde. • Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Gefässes, sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie beide mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut. • Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind. • Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt. • Deckel von Konservierungs-Gläsern dürfen am Rand nicht verbogen sein und deren Gummidichtung darf keine Brüche oder Risse haben. • Deckel von Konservierungs-Gläsern müssen hin und wieder ersetzt werden.

SOLIS GENIUS ZUBEHÖR

		Art.-Nr.
Behälter 1,5 l		922.70
Behälter 2 l und 4 l		922.71
Universaldeckel klein		922.80
Universaldeckel gross		922.81
2 Flaschenverschlüsse		922.90
2 Rollen	30 x 600 cm	922.50
2 Rollen	20 x 600 cm	922.51
50 Beutel	20 x 30 cm	922.61

Das SOLIS GENIUS Zubehör wird hergestellt aus starken und atoxischen Materialien, die für die Lebensmittellagerung geeignet sind und kann einfach gereinigt und sterilisiert werden, wie normale Küchengegenstände.



REMARQUES IMPORTANTES

Le constructeur fait tous les efforts nécessaires pour assurer le plus haut niveau de qualité et de sécurité sur ses produits. Comme pour tout appareil électrique, l'usage de MAGIC VAC™ est toutefois soumis à certaines précautions pour qu'il ne constitue aucun danger pour les personnes ou les objets environnants. Avant la première utilisation et, périodiquement, durant toute la vie de l'appareil, contrôler l'état du câble d'alimentation; s'il est abîmé, le débrancher immédiatement et le faire remettre en état par un centre d'assistance autorisé.

- Lire attentivement les instructions avant d'utiliser votre machine SOLIS GENIUS et garder ces informations à portée de main.
- Ceci n'est pas un appareil pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. Un cycle comprend les opérations suivantes:

1. CYCLE COMPLET POUR SACS

a Couper le sac du rouleau

b Souder un des côtés ouverts du sac

c Mettre la nourriture dans le sac

d Tirer l'air en faisant le sous-vide dans le sac

e Souder le deuxième côté du sac

f Pause

2. CYCLE COMPLET POUR RÉCIPIENTS/ACCESSOIRES

a Mettre la nourriture dans le récipient

b Placer le couvercle et l'adaptateur sous-vide sur le récipient

c Tirer l'air en faisant le sous-vide dans le récipient

d Tourner le bouton (si prévu)

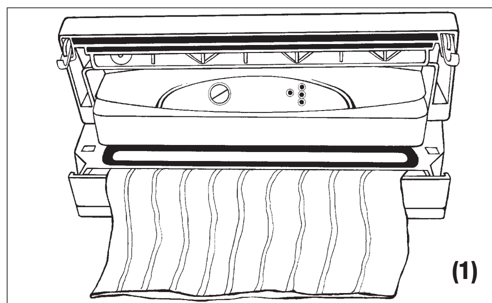
e Pause

- Dans des conditions de vie extrêmes (par exemple 40°C et surtension de +10%), l'utilisation intensive de l'appareil, l'application de cycles différents de ceux décrits ci-dessus, ou bien le manque de respect de la limite des 2 minutes indiquées, peuvent faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique de la machine. Dans ce cas il faudra attendre que la machine se refroidisse pour que la pompe puisse à nouveau fonctionner.
- Ne pas utiliser SOLIS GENIUS à proximité ou sur des surfaces chaudes.
- SOLIS GENIUS est un appareil avec boîte non protégée contre la pénétration de liquides.
- Ne jamais plonger SOLIS GENIUS dans l'eau et ne pas l'utiliser si le fil ou la prise de courant sont humides ou mouillés; si cela devait arriver pendant l'utilisation, commencer par débrancher la prise de courant en portant des gants de caoutchouc secs. Ne pas enlever ni toucher un appareil tombé dans l'eau sans l'avoir débranché préalablement. Ne pas utiliser le produit après l'avoir enlevé de l'eau (le faire contrôler par un centre d'assistance autorisé).
- Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement afin d'éviter de possibles brûlures.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour tensions d'alimentation différentes de celles indiquées sur le fond de l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation.
- Ne pas ouvrir ou modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel autorisé. Les réparations non autorisées annulent la garantie.
- **Utiliser uniquement les sacs et accessoires originaux SOLIS GENIUS.**

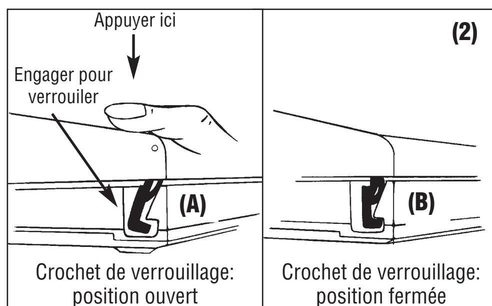
Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement SOLIS GENIUS et les accessoires en contact avec la nourriture (récipients, couvercles, boîtes, etc.) suivant les instructions données au paragraphe «NETTOYAGE».

La mise sous-vide avec les rouleaux et les sacs prédécoupés SOLIS GENIUS

1. Placer la machine dans un endroit sec sur une surface horizontale, en faisant attention à laisser le plan de travail devant la machine libre. Brancher SOLIS GENIUS à une prise de courant électrique correspondant au voltage de l'appareil (voir les caractéristiques techniques).


(1)

2. Vérifier que la longueur du sac à utiliser soit au moins 8 cm. de plus par rapport à la nourriture à conserver. Prévoir 2 centimètres pour chaque fois que le sac sera réutilisé. Si vous choisissez des sacs prédécoupés, alors lisez directement la rubrique n. 9 ci-après.

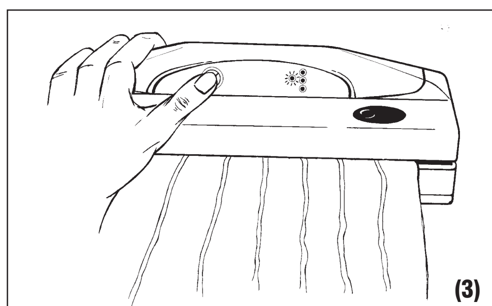


(2)
Crochet de verrouillage: position ouvert
Crochet de verrouillage: position fermée

3. Mise sous-vide en rouleaux: Sortir le rouleau et couper une taille suffisante pour la nourriture à conserver, ensuite souder un côté ouvert du sac comme décrit ci-après: soulever le capot **(5)** et le porter en position ouverte jusqu'à ce que vous entendiez un petit déclic. Placer une extrémité ouverte du sac sur la barre de soudure **(9),** côté lisse au-dessus (fig. 1).
Attention: l'extrémité du sac ne doit pas être dans la chambre du vide (10) ou sur le joint d'étanchéité (8).

4. Fermer le capot **(5),** presser les deux extrémités opposées du Capot avec les pouces et pousser les crochets de blocage **(6)** de la position (A) à la position (B) de fermeture (fig. 2).

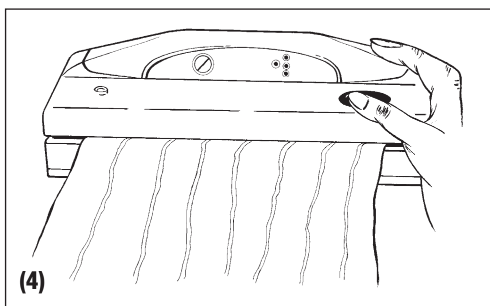
5. Appuyer sur le bouton START / STOP / MAN SEAL **(1)** pour commencer le cycle d'emballage (fig. 3).


(3)

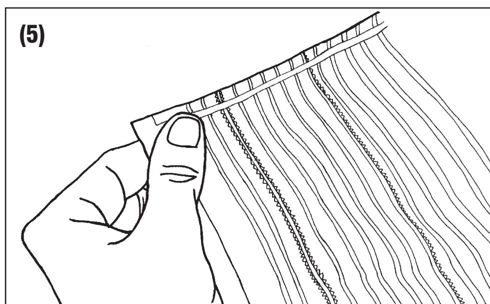
6. Attendre que le cycle se termine, quand le témoin rouge du voyant ON / VACUUM / SEAL s'éteint **(2).**

7. Appuyer sur la valve manuelle **(4)** pour permettre l'ouverture du capot (fig. 4).

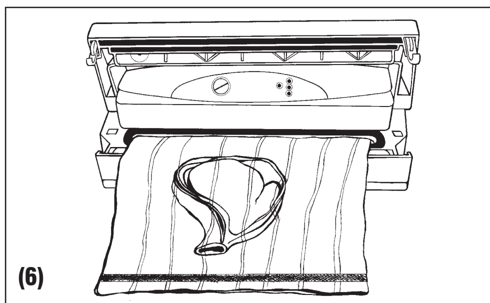
8. Contrôler la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et avec les raies à l'intérieur du sac aplaties (fig. 5).


(4)

9. Mise sous-vide avec sac coupé d'un rouleau ou avec sacs prédécoupés: Soulever le capot **(5)** et le porter en position ouverte jusqu'à ce que vous entendiez un petit déclic. Mettre la nourriture dans le sac sans créer de plis ou tensions sur la surface. **Essuyer tous liquides et restes de nourriture sur la partie du sac qui sera soudée.** Placer le sac et son contenu devant la machine et placer l'extrémité du sac dans la chambre du vide **(10)** (fig. 6). Retourner au point 4. de ce mode d'emploi et répéter les opérations jusqu'au point 8.


(5)

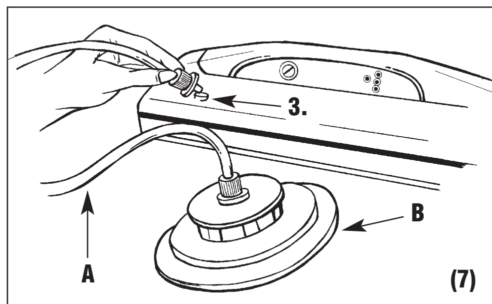
10. Utilisation fonction soudure manuelle «MAN SEAL» (1)
Au cours du cycle automatique de conditionnement pour éviter que l'effet du vide écrase les aliments délicats il faut exécuter l'opération de soudure de la façon suivante: appuyer et tenir pressé le bouton START / STOP / MAN SEAL **(1)** jusqu'à ce que la lampe rouge du témoin ON / VACUUM / SEAL **(2)** clignote. Relâcher le bouton et attendre la fin du cycle signalée par le témoin ON / VACUUM / SEAL **(2)** qui s'éteindra. Se référer de nouveau au point 4 de ces instructions et répéter les opérations jusqu'au point 8. Pour des raisons techniques la pompe de mise sous vide s'arrête seulement 2 à 3 secondes après avoir pressé le bouton START / STOP / MAN SEAL **(1)**. Veuillez en tenir compte lors de cette utilisation.


(6)

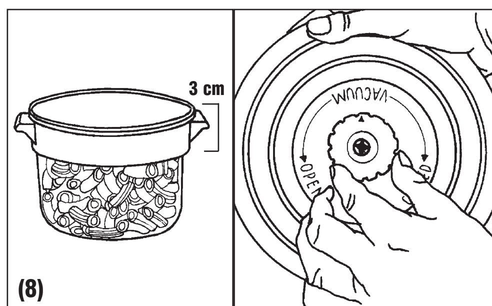
La mise sous-vide avec les récipients SOLIS GENIUS, récipients scellés par les Couvercles Universels SOLIS GENIUS ou les bocaux en verre scellés par les couvercles en métal.
L'Adaptateur sous-vide grand modèle en dotation doit être utilisé pour la mise sous-vide avec les différents récipients SOLIS GENIUS, les récipients scellés par les Couvercles Universels SOLIS GENIUS ou les bocaux à grande ouverture avec couvercle en métal. L'Adaptateur est disponible aussi en petite dimension pour les bocaux à ouverture standard / étroite avec couvercle en métal. Les Couvercles Universels SOLIS GENIUS, disponibles avec diamètre 100 mm et 125 mm, sont pour une utilisation avec les bocaux de conserve, les pots et tout autre récipient en verre trempé. Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles des boîtes SOLIS GENIUS.

ATTENTION: ne pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du sous-vide de la SOLIS GENIUS et causer des dégâts.

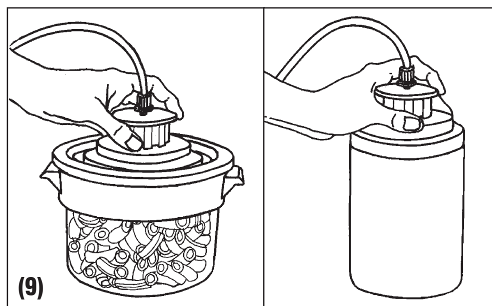
1. Connecter par le tuyau flexible (A) l'Adaptateur sous-vide (B) à l'embout **(3)** sur le capot du SOLIS GENIUS (fig. 7).



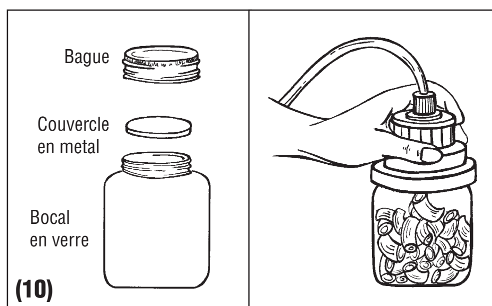
2. Remplir les récipients en laissant un espace d'au moins 3 cm du bord supérieur du récipient et positionner le couvercle sur le récipient. Pour les récipients SOLIS GENIUS avec couvercle à sélecteur, tourner le sélecteur en position «VACUUM» (fig. 8).



3. Positionner l'Adaptateur sous-vide par-dessous le couvercle des Boîtes ou des couvercles Universels et appuyer fermement en s'assurant que la connexion est correcte (fig. 9).

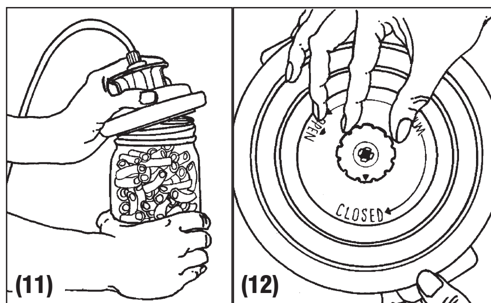


Si on utilise des bocaux en verre avec couvercle en métal, positionner l'Adaptateur sous-vide directement sur le bocal avec le couvercle et appuyer fermement (fig. 10).



4. Presser les deux extrémités opposées du Capot de la machine **(5)** avec les pouces et pousser les Crochets de Blocage **(6)** dans la position de fermeture (fig. 2). Appuyer sur le bouton START/STOP/ MAN SEAL **(1)** pour commencer le cycle d'emballage automatique et s'assurer de l'étanchéité de l'Adaptateur en appuyant fermement avec la main. Attendre que la SOLIS GENIUS complète l'opération, ce qui sera signalé par l'extinction du témoin (2.); puis sortir immédiatement le tuyau de connexion (A) de l'Adaptateur sous-vide (B).

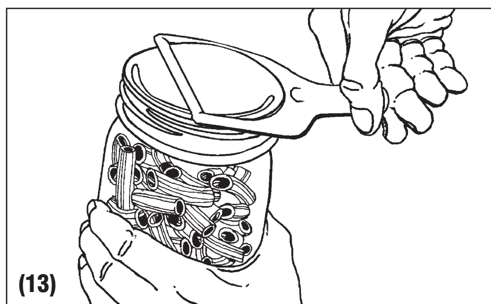
5. Sortir le tuyau de connexion (A) de l'Embout **(3)** de la SOLIS GENIUS (fig. 7). Enlever l'Adaptateur du Couvercle des boîtes ou des Couvercles Universels ou des récipients. (fig. 11); pour les récipients SOLIS GENIUS avec couvercle à sélecteur, tourner le sélecteur en position «CLOSED» (fig. 12), pour les bocaux avec couvercle en métal après l'opération de mise sous-vide appliquer et visser à fond la bague fournie avec le bocal (fig. 10).



(11) **(12)**

6. Pour ouvrir les récipients SOLIS GENIUS avec couvercle à sélecteur ou les récipients scellés avec les couvercles universels SOLIS GENIUS tourner le sélecteur en position «OPEN» (ou prévu appuyer sur «PUSH»); Vous devriez entendre le bruit de l'air qui rentre dans le récipient. C'est la garantie que le contenu a été conservé sous-vide.

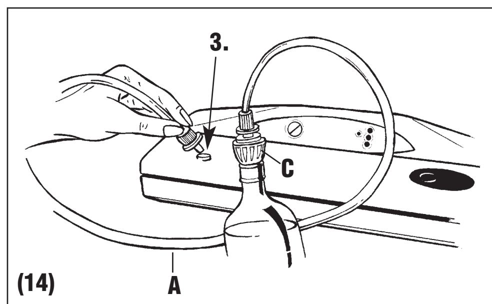
Pour ouvrir un bocal scellé avec couvercle métallique utiliser le Décapsuleur conçu spécialement pour l'ouverture (les inscriptions au dessus). Positionner le Décapsuleur comme indiqué en fig. 13 et faire pression délicatement, juste pour relâcher le sous-vide. Enlever le couvercle. Cet accessoire permettra au couvercle de rester plat et d'être réutilisable.


(13)

LA MISE SOUS-VIDE AVEC LES BOUCHONS DE BOUTEILLE SOLIS GENIUS

Le Bouchon de Bouteille SOLIS GENIUS peut être utilisé pour reboucher des bouteilles, par exemple de vin ou d’autres boissons non gazeuses, partiellement entamées. Le Bouchon de Bouteille vous permettra de faire le sous-vide dans la bouteille et le contenu s’oxydera moins vite et gardera sa qualité et son goût plus longtemps.

1. Connecter l’embout **(3)** de la machine au Bouchon de Bouteille (C) SOLIS GENIUS par le Tuyau de connexion (A) (fig. 14).



2. Presser les deux extrémités opposées du Capot de la machine **(5)** avec les pouces et pousser les Crochets de Blocage **(6)** dans la position de fermeture (B). Appuyer sur le bouton START / STOP / MAN SEAL **(1)** pour commencer le cycle d’emballage. Attendre que la SOLIS GENIUS complète l’opération, ce qui sera signalé par l’extinction du témoin **(2);** puis sortir immédiatement le tuyau de connexion (A) du Bouchon de Bouteille (C).

3. Sortir le Tuyau de connexion (A) de la machine. Pour ouvrir une bouteille scellée avec le Bouchon de Bouteille SOLIS GENIUS le sortir simplement de la bouteille. Vous entendrez le bruit de l’air qui rentre dans la bouteille.

NETTOYAGE

- Laver soigneusement ses mains avant de procéder au nettoyage de la machine et des accessoires.

ATTENTION: débrancher toujours la machine de la prise de courant avant d’effectuer le nettoyage de la SOLIS GENIUS.

- Avant et après l’utilisation de la machine, nettoyer les surfaces externes de la SOLIS GENIUS avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux (non abrasif et non solvant). En cas de pénétration accidentelle de liquide dans la carrosserie ne pas brancher la fiche dans la prise de courant, ne pas utiliser la machine et contacter le point autorisé le plus proche ou votre vendeur local.

- Laver soigneusement les accessoires SOLIS GENIUS (récipients, couvercles, bocaux, etc.) de la même façon que tout objet de cuisine et les faire sécher complètement. En cas de lavage dans le lave-vaisselle, mettre les accessoires sur le plan supérieur.

Système avec chambre d'aspiration qui retient les liquides, équipé de compresseur à piston avec protecteur thermique sans besoin de lubrification. Le corps de la machine est en résine ABS antistatique de première qualité.

Voltage	230V~50Hz 300W
Aspiration	automatique
Soudure	automatique / manuelle
Débit d'air de la pompe	10 l / min.
Valeur de vide de la pompe	(60 cm / Hg) – 0,8 bar
Dimensions	39 (L) x 14 (P) x 10 (H) cm
Poids	3,150 Kg
Marquage	CE 03

Le Fabricant, le Détaillant et l'Importateur ne sont responsables de la sécurité, de la fiabilité et des performances de l'appareil que lorsque:

– Il est utilisé conformément au mode d'emploi;

– Le système électrique auquel il est branché satisfait aux normes IEC;

– L'assemblage, les ajouts, les modifications ou les réparations sont effectués par du personnel spécialisé.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter certaines modifications techniques et fonctionnelles à l'appareil sans aucun préavis.

PANNE	SOLUTION
SOLIS GENIUS ne s'allume pas	• Vérifier que SOLIS GENIUS est bien branché. Contrôler la prise électrique en branchant un autre appareil. • SOLIS GENIUS se bloquera automatiquement en cas de surchauffe. Le laisser refroidir pendant 15 minutes et essayer de nouveau. • Vérifier que le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas défectueux. Dans ce cas, ne pas utiliser la machine.
SOLIS GENIUS s'allume, le cycle commence mais le témoin **(2)** reste toujours vert	• Si on utilise la machine à un altitude supérieure à 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer, contacter un point autorisé ou votre vendeur local.
SOLIS GENIUS n'effectue pas la première soudure sur le sac coupé	• Vérifier que le sac coupé soit bien positionné, comme décrit au point 3. du paragraphe **La mise sous-vide avec les rouleaux et les sacs prédécoupés SOLIS GENIUS.**
SOLIS GENIUS n'effectue pas une aspiration correcte dans les sacs	• Pour une soudure correcte, l'extrémité ouverte du sac doit se trouver complètement dans la Chambre d'aspiration **(10).** • Vérifier qu'il n'y ait pas de résidu sur la Barre de Soudure **(9)** ou sur les Joints d'Etanchéité **(8).** Après le nettoyage, le remettre bien en place. • Le sac SOLIS GENIUS pourrait être percé. Pour contrôler, souder le sac avec de l'air à l'intérieur, l'immerger dans l'eau et presser dessus. L'apparition de bulles indique qu'il y a une perte. Effectuer une autre soudure ou utiliser un autre sac.
SOLIS GENIUS n'effectue pas une soudure correcte du sac	• Si la Barre de Soudure **(9)** est trop chaude et déforme le sac, il peut être nécessaire de soulever le Capot **(5)** et d'attendre quelques minutes que la Barre de Soudure **(9)** se refroidisse. • SOLIS GENIUS est construit selon les normes de sûreté. En cas de surchauffe il s'arrête automatiquement. Le laisser refroidir pendant 15 minutes puis essayer à nouveau.
SOLIS GENIUS n'effectue pas de vide dans les récipients	• Connecter l'Adaptateur sous-vide (B) et l'Embout **(3)** par le Tuyau de Connexion (A). • Laisser un espace vide suffisant (au moins 3 cm) entre le contenu et la partie supérieure du bocal ou du récipient. • S'assurer que le sélecteur sur le couvercle du récipient est positionné sur «VACUUM» avant de connecter l'Adaptateur sous-vide sur le couvercle. • Choisir la dimension correcte de l'Adaptateur sous-vide. • Examiner l'Adaptateur sous-vide pour voir s'il n'est pas cassé ou abîmé. • Tourner l'Adaptateur sous-vide sur le couvercle du récipient pour garantir une correcte étanchéité. • Si les liquides débordent lors de la mise sous-vide, se rappeler qu'ils doivent être refroidis au réfrigérateur et pas à température ambiante avant d' être emballés sous-vide.

PANNE	SOLUTION
Le sac SOLIS GENIUS reprend l'air après la soudure	• Des pertes le long de la soudure peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Réouvrir le sac, nettoyer la partie supérieure de l'intérieur du sac et éliminer le matériel étranger de la Barre de Soudure **(9)** avant de répéter la soudure. • Les aliments tels que les légumes et les fruits frais peuvent produire des gaz de fermentation. Ouvrir le sac. Si Vous pensez que la nourriture commence à se détériorer, jetez-la. Le manque de réfrigération ou les différences de température dans le réfrigérateur peuvent causer la détérioration des aliments. Si la nourriture n'est pas détériorée, consommez-la immédiatement. • Examiner le sac pour voir s'il est percé et s'il n'a pas donc maintenu le vide. Si Vous emballez des aliments pointus, protégez-les avec des serviettes en papier.
Les récipients SOLIS GENIUS reprennent l'air	• Vérifier que le sélecteur du couvercle du récipient et du couvercle universel soit positionné sur «CLOSED» après la mise sous-vide. • Vérifier que les bords du bocal ou du récipient et le couvercle universel ne soient pas abîmés sur la zone de scellage. Nettoyer le bord et le couvercle avec un chiffon humide et procéder de nouveau à l'opération de mise sous-vide. • Vérifier que les joints du couvercle du récipient ou du couvercle universel sont correctement en place et qu'ils ne sont pas endommagés. • Contrôler que le joint rond sous le sélecteur du couvercle du récipient ou du couvercle universel est correctement en place. • Les bords des couvercles des bocaux ne doivent pas être pliés et le joint en caoutchouc ne doit pas être brisé ou endommagé. • Il pourrait être nécessaire de remplacer le couvercle du bocal de conserve par un nouveau. Si c'est le cas, jeter l'ancien couvercle.

LES ACCESOIRES SOLIS GENIUS

	No.Art.
Conteneur 1,5 l	922.70
Conteneurs 2 l et 4 l	922.71
Couvercle petit	922.80
Couvercle grand	922.81
2 bouchons pour bouteilles	922.90
2 Rouleaux 30 x 600 cm	922.50
2 Rouleaux 20 x 600 cm	922.51
50 Sachets 20 x 30 cm	922.61

Toutes les accessoires sont construits en matériaux résistants pour utilisation alimentaire, les accessoires SOLIS GENIUS peuvent facilement être lavés ou stérilisés comme tout autre objet de la cousine. Les sacs SOLIS GENIUS spécialment concus et frabriqués en matériaux atoxiques à plusieures couches par une production technologique brevetée, permettent l’enlèvement total de l’air, rapidement et avec fiabilté.

 AVVERTENZE IMPORTANTI

Il costruttore compie ogni sforzo necessario affinché ogni prodotto sia dotato della più alta qualità e sicurezza, tuttavia come per ogni apparecchio elettrico, bisogna sempre osservare fondamentali norme di sicurezza per evitare di costituire pericolo per persone o cose. Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllare il cavo di alimentazione, per accertarsi che non vi siano danni; se risultasse danneggiato, non inserite la spina e portare immediatamente il prodotto ad un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.

- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di usare la Vs. SOLIS GENIUS, e tenetele a portata di mano per riferimento futuro.
- Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuare più di un ciclo completo ogni 2 minuti. Per ciclo si intende:

1. CICLO COMPLETO PER SACCHETTI
   - a Tagliare il sacchetto dal rotolo
   - b Saldare un lato aperto del sacchetto
   - c Inserire l'alimento nel sacchetto
   - d Aspirare l'aria dal sacchetto
   - e Saldare il secondo lato del sacchetto
   - f Pausa

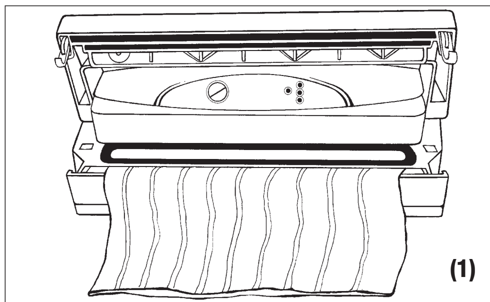
2. CICLO COMPLETO PER CONTENITORI/ACCESSORI
   - a Inserire l'alimento nel contenitore
   - b Applicare il tappo e l'attacco per tappi sul contenitore
   - c Aspirare l'aria dal contenitore
   - d Chiudere la valvola (ove previsto)
   - e Pausa

- In condizioni ambientali estreme (per es. 40°C e sovratensione di + 10%) l'uso intensivo dell'apparecchio, oppure l'applicazione di cicli diversi da quelli sopracitati, oppure il mancato rispetto del limite di 2 minuti richiesti, possono far intervenire i sistemi automatici di protezione termica dell'apparecchio. In questo caso si deve attendere che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.
- Non utilizzare la SOLIS GENIUS vicino o sopra superfici calde.
- SOLIS GENIUS è un apparecchio con involucro non protetto contro la penetrazioni di liquidi.
- Non immergere la SOLIS GENIUS in acqua e non utilizzarla se il cavo o la spina sono bagnati; se questo dovesse accadere durante l'utilizzo, staccare immediatamente la spina indossando guanti di gomma asciutti. Non estrarre né toccare il prodotto immerso nell'acqua prima di aver disinserito la spina dalla presa. Non utilizzare il prodotto dopo averlo rimosso dall'acqua (inviarlo immediatamente ad un centro di assistenza autorizzato od al Vs. rivenditore di fiducia).
- Non toccare la barra saldante durante l'utilizzo della macchina, onde evitare possibili scottature.
- Non utilizzare mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sul fondo della macchina (dati targa).
- Staccare sempre la spina dopo l'uso.
- Non aprire o modificare l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le Riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.
- **Utilizzare solo sacchetti e accessori originali SOLIS GENIUS.**

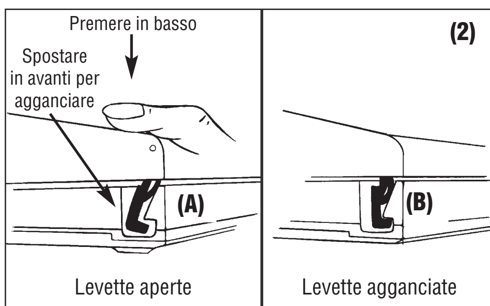
Prima di ogni utilizzo pulire accuratamente la SOLIS GENIUS e gli accessori a contatto con il cibo (contenitori, tappi, vasi, ect.) seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo «ISTRUZIONI PER LA PULIZIA»

Confezionamento in rotoli e sacchetti pre-tagliati SOLIS GENIUS

1. Posizionare la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare. Inserire la spina nella presa di corrente corrispondente alla tensione della macchina (vedere i dati tecnici).


(1)

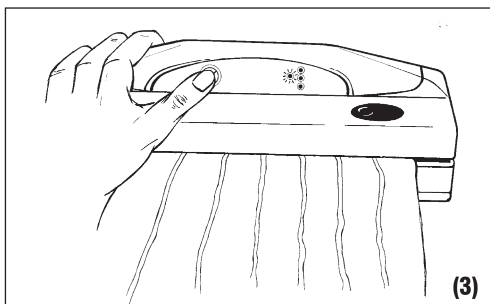
2. Verificare che la lunghezza del sacchetto da utilizzare sia almeno 8 cm superiore al cibo da conservare, e considerando ulteriori 2 cm per ogni volta che il sacchetto verrà successivamente riutilizzato. Se si utilizzano sacchetti pre-tagliati passare al punto 9 di queste istruzioni.



(2)

3. **Utilizzo dei rotoli:** Srotolare il rotolo tagliando a misura lo spezzone necessario al confezionamento dell'alimento da conservare quindi saldare un lato aperto dello spezzone come descritto di seguito: sollevare il coperchio **(5)** e ruotarlo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto. Posizionare una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante **(9)** con la parte liscia rivolta verso l'alto. (fig. 1)
Attenzione: non lasciare sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (10) o sulla guarnizione di tenuta (8).

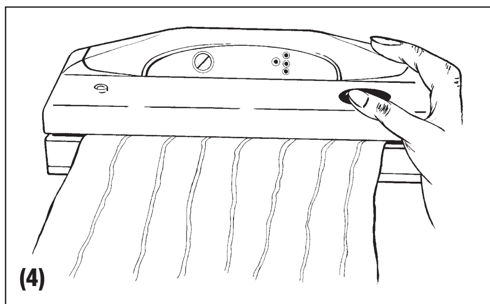
4. Chiudere il coperchio **(5),** premere le due estremità opposte del Coperchio della macchina con i pollici e spingere le levette di bloccaggio **(6)** dalla posizione (A) alla posizione (B) di aggancio. (fig. 2)


(3)

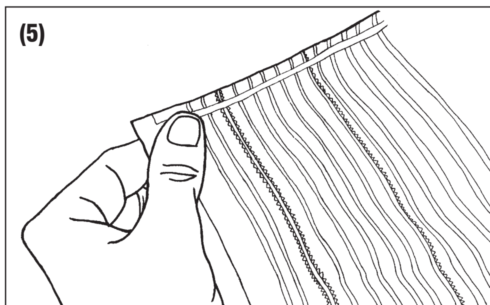
5. Premere il pulsante START / STOP / MAN SEAL **(1)** per avviare il ciclo di confezionamento. (fig. 3)

6. Attendere il completamento del ciclo fino allo spegnimento della luce rossa nella spia ON / VACUUM / SEAL **(2).**

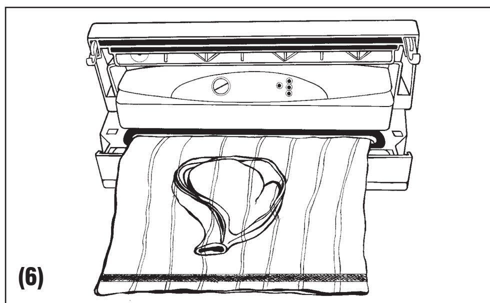
7. Premere sull'impronta sferica della valvola manuale **(4)** per consentire l'apertura del coperchio. (fig. 4)


(4)

8. Controllare la regolarità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e con le righe interne del sacchetto appiattite. (fig. 5)


(5)

9. Confezionamento sottovuoto con il sacchetto ricavato dal rotolo o con i sacchetti pre-tagliati: Sollevare il coperchio **(5)** e ruotarlo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto. Inserire l'alimento nel sacchetto senza creare particolari grinze o tensioni delle superfici. **Eliminare liquidi o residui di cibo dalla zona interna del sacchetto che deve essere saldata.** Adagiare davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità all'interno della camera del vuoto **(10).** (fig. 6) Ritornare al punto 4 di queste istruzioni e ripetere le operazioni fino al punto 8.

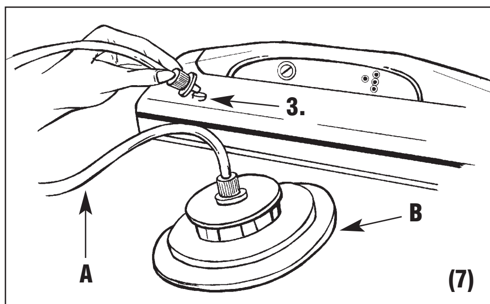

(6)

10. Utilizzo funzione saldatura manuale «MAN SEAL» (1)
Durante il ciclo automatico di confezionamento è possibile evitare che l'effetto del vuoto danneggi gli alimenti delicati, eseguendo al momento opportuno l'operazione di saldatura manuale. Tale operazione si effettua tenendo premuto il pulsante START / STOP / MAN SEAL **(1)** fino al lampeggio della luce rossa nella spia ON / VACUUM / SEAL **(2) tenendo in considerazione** che in questa fase il procedimento d'aspirazione si arresta technicamente solo dopo 2 - 3 secondi. Rilasciare il pulsante ed attendere il completamento del ciclo fino allo spegnimento della spia ON / VACUUM / SEAL **(2)**. Ritornare al punto 4 di queste istruzioni e ripetere le operazioni fino al punto 8.

Confezionamento in contenitori SOLIS GENIUS, in contenitori sigillati con Tappi Universali SOLIS GENIUS o in vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici.
L'Attacco grande per Tappi in dotazione, dev'essere utilizzato per il ciclo di confezionamento nei vari contenitori SOLIS GENIUS nei contenitori sigillati con i Tappi Universali SOLIS GENIUS o in vasi a bocca larga sigillati con coperchietti metallici. Tuttavia l'attacco per Tappi è disponibile anche nella misura piccola, per vasi standard a bocca piccola sigillati con coperchietti metallici. I Tappi Universali SOLIS GENIUS, disponibili nei due diametri da 100 mm e da 125 mm, sono da utilizzare con i vasi per la conservazione del cibo, con casseruole e scodelle di vetro temperato. I Tappi Universali funzionano esattamente come i Tappi speciali per contenitori SOLIS GENIUS.

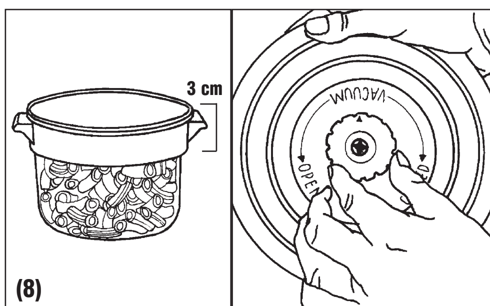
ATTENZIONE: Non usare contenitori di plastica o di vetro che non siano idonei in quanto possono implodere sotto la depressione del vuoto della SOLIS GENIUS, e potrebbero causare ferite.

1. Collegare mediante il tubetto di collegamento (A), l'Attacco per Tappi (B) alla presa aria **(3)** della SOLIS GENIUS. (fig. 7)



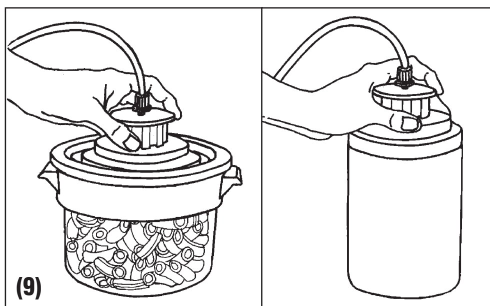
(7)

2. Riempire i contenitori lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionare il tappo sul contenitore.
Per i contenitori SOLIS GENIUS dotati di tappo con manopola ruotare la manopola in posizione «VACUUM». (fig. 8).

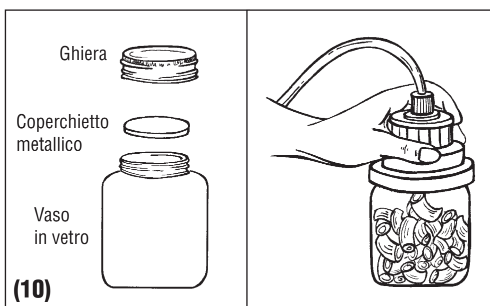


(8)

3. Posizionare l'Attacco per Tappi sopra il tappo Speciale o Universale del contenitore e spingerlo verso il basso, assicurandosi che il collegamento sia corretto. (fig. 9).


(9)

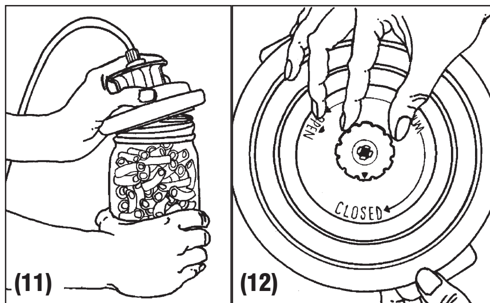
Se si utilizzano vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici, posizionare l'Attacco per Tappi direttamente sul vaso corredato dal solo coperchietto e spingerlo verso il basso. (fig. 10).



(10)

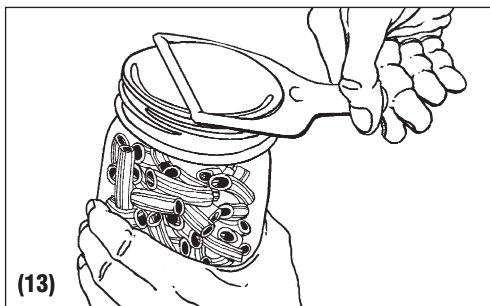
4. Premere le due estremità opposte del Coperchio della macchina **(5)** con i pollici e spingere le Levette di Bloccaggio **(6)** nella posizione di aggancio (fig.2). Eseguire il ciclo automatico del sottovuoto premendo il pulsante START / STOP / MAN SEAL **(1)** e verificare che l'Attacco per Tappi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano. Attendere che la SOLIS GENIUS termini l'operazione, visualizzata dallo spegnimento della spia **(2);** dopodiché staccare immediatamente il tubetto di collegamento (A) dall' Attacchi per Tappi (B).

5. Togliere il Tubetto di collegamento (A) dalla Presa Aria **(3)** della SOLIS GENIUS (fig. 7). Sfilare l'Attacco per Tappi dal Tappo speciale o dal Tappo Universale o dal contenitore (fig. 11); per i contenitori SOLIS GENIUS dotati di tappo con manopola ruotarla in posizione «CLOSED» (fig. 12) mentre per i vasi sigillati con coperchietti metallici, dopo l'operazione di sottovuoto, applicare ed avvitare a fondo la ghiera fornita con il vaso (fig. 10)



(11) **(12)**

6. Per aprire i contenitori SOLIS GENIUS dotati di tappo con manopola o i contenitori sigillati con i tappi universali SOLIS GENIUS, ruotare la manopola in posizione «OPEN» (ove previsto premere il bottone «PUSH»); si dovrebbe sentire il suono dell'aria che fischia rientrando nel contenitore. Questo suono è la garanzia che il contenuto è stato conservato sottovuoto.

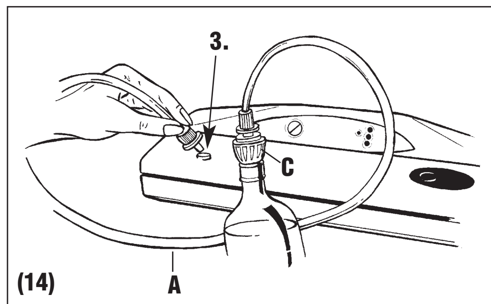

(13)

Per aprire un vaso sigillato sottovuoto con coperchietto metallico, utilizzare l'apposito Leva coperchietti (con il lato delle scritte rivolto verso l'alto). Posizionare il Leva coperchietti come da figura 13 e fare leva delicatamente fino al rilascio del vuoto. Rimuovere il coperchietto metallico. Questo accessorio consentirà al coperchietto di essere riutilizzabile.

CONFEZIONAMENTO CON TAPPO BOTTIGLIA SOLIS GENIUS

Il Tappo Bottiglia SOLIS GENIUS può essere utilizzato per tappare bottiglie, ad es. di vino o bevande non gassati, parzialmente piene. Il Tappo Bottiglia Vi permetterà di fare il vuoto nella bottiglia ed il suo contenuto non si ossiderà così velocemente, mantenendo la qualità ed il gusto più a lungo.

1. Collegare, mediante il Tubetto di collegamento (A), la presa aria **(3)** della macchina con il Tappo Bottiglia (C) SOLIS GENIUS. (fig. 14)



(14)

2. Premere le due estremità opposte del Coperchio della macchina **(5)** con i pollici e spingere le Levette di Bloccaggio **(6)** nella posizione di aggancio (B). Eseguire il ciclo automatico del sottovuoto premendo il pulsante START / STOP / MAN SEAL **(1).** Attendere che la SOLIS GENIUS termini l'operazione, visualizzata dallo spegnimento della spia **(2);** dopodiché staccare immediatamente il tubetto (A) dal Tappo Bottiglia (C).

3. Scollegare il Tubetto di Collegamento (A) dalla macchina. Per aprire una bottiglia sigillata con il Tappo Bottiglia SOLIS GENIUS, tirare semplicemente il tappo fuori dalla bottiglia. Sentirete il fruscio del flusso dell'aria che entra nella bottiglia.

INSTRUZIONI PER LA PULIZIA

- Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere alle fasi di pulizia della macchina e degli accessori.

ATTENZIONE: Staccare sempre la spina prima di effettuare la pulizia della SOLIS GENIUS.

- Pulire, sia prima che dopo l'utilizzo, le superfici esterne della SOLIS GENIUS con una spugna inumidita con detergente delicato per piatti (non abrasivo o solvente). Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, non inserite la spina nella presa di alimentazione elettrica di rete, non utilizzatela e rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato più vicino o al vostro rivenditore di fiducia.

- Lavare accuratamente gli accessori SOLIS GENIUS (contenitori, tappi, vasi, etc.) come un qualsiasi oggetto da cucina, lasciandoli asciugare completamente. Nel caso gli accessori vengano lavati in lavastoviglie riporli nel piano superiore.

Sistema di suzione con vaschetta ferma liquidi, dotato di compressore rotativo a pistone con protettore termico, esente da lubrificazione. L'involucro della macchina è costruito in resina ABS antistatica di I qualità.

Tensione	230V~ 50Hz 300W
Aspirazione	automatica
Saldatura	automatica / manuale
Portata aria pompa	10 l / min.
Valore vuoto pompa	(60 cm / Hg) – 0,8 bar
Dimensioni	39 (L) x 14 (P) x 10 (H) cm
Peso	3,150 Kg
Marcatura	CE 03

Il Fabbricante, il Venditore e l'Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:

– l'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso;

– l'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene impiegato è conforme alle norme IEC;

– il montaggio, le aggiunte, le modifiche o riparazioni sono effettuate da personale qualificato.

Data la continua ricerca tecnologica nel settore, il fabricante si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e funzionali al prodotto senza alcun preavviso.

INCONVENIENTI	RIMEDI
SOLIS GENIUS non funziona	• Controllare che la spina della SOLIS GENIUS sia ben inserita. Controllare la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio. • La SOLIS GENIUS si bloccherà automaticamente se surriscaldata. Lasciarla raffreddare per 15 minuti e provare di nuovo. • Verificare se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi. In tal caso non utilizzare la macchina.
SOLIS GENIUS si accende, inizia il ciclo, ma la spia luminosa **(2)** rimane sempre verde fissa	• Se l'utilizzo avviene ad un altitudine superiore ai 1000 m s.l.m, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.
SOLIS GENIUS non esegue la prima sal-datura sullo spezzone di rotolo tagliato	• Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo come descritto nel punto 3 del paragrafo: **Confezionamento in rotoli e sacchetti pre-tagliati SOLIS GENIUS.**
SOLIS GENIUS non fornisce un vuoto completo nei sacchetti	• Per saldare correttamente, l'estremità del sacchetto aperta dovrebbe rimanere interamente dentro il vano della Camera per il Vuoto **(10).** • Controllare che la Barra Saldante **(9)** e le Guarnizioni di Tenuta **(8)** non abbiano impurità. Dopo l'eventuale pulizia, rimetterle correttamente al loro posto. • Il sacchetto SOLIS GENIUS potrebbe essere forato. Per controllare, sigillare il sacchetto con dell'aria all'interno, immergerlo nell'acqua e fare pressione. La comparsa di bollicine segnala la presenza di una perdita. Risigillare o utilizzare un altro sacchetto.
SOLIS GENIUS non salda correttamente il sacchetto	• Se la Barra Saldante **(9)** dovesse surriscaldarsi e sciogliere il sacchetto, potrebbe rendersi necessario alzare il Coperchio **(5)** e lasciare raffreddare la Barra Saldante **(9)** per alcuni minuti. • La SOLIS GENIUS è costruita secondo le norme di sicurezza. In caso di surriscaldamento si spegne automaticamente. Raffreddare la macchina per 15 minuti e provare di nuovo.
SOLIS GENIUS non fa il vuoto nei contenitori	• Collegare mediante il Tubetto di Collegamento (A), l'Attacco per Tappi (B) e la Presa Aria **(3)** della macchina. • Lasciare uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm.) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore. • Assicurarsi che la freccia sulla manopola del tappo del contenitore sia posizionata su «VACUUM» prima di calzare l'Attacco sullo stesso. • Usare la misura corretta dell'Attacco per Tappi. • Controllare che l'Attacco per Tappi non sia rotto o danneggiato. • Ruotare l'Attacco sul tappo del contenitore per garantire la tenuta corretta. • Se i liquidi fuoriescono durante la fase di sottovuoto, ricordarsi che prima devono essere raffreddati sotto refrigerazione e non a temperatura ambiente.

INCONVENIENTI	RIMEDI
Il sacchetto SOLIS GENIUS non tiene il vuoto dopo essere stato saldato	• Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e togliere il materiale estraneo dalla Barra Saldante **(9)** prima di risigillare. • Può succedere che il cibo rilasci gas o fermentazioni (come frutta fresca e verdura). Aprire il sacchetto, se si pensa che il cibo abbia iniziato a deteriorarsi, scartarlo. La mancanza di refrigerazione o temperature fluttuanti nel frigorifero possono causare il deterioramento del cibo. Se il cibo non è deteriorato, consumarlo immediatamente. • Controllare che il sacchetto non sia forato e di conseguenza non abbia mantenuto il vuoto. Proteggere eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta.
I contenitori SOLIS GENIUS non mantengono il vuoto	• Assicurarsi che la freccia sulla manopola del tappo del contenitore e del tappo universale sia posizionata su «CLOSED» dopo aver fatto il vuoto. • Controllare il bordo del vaso, o del contenitore ed il tappo universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulire il bordo e il tappo con un panno tiepido e fare nuovamente il vuoto. • Controllare che la guarnizione del tappo del contenitore o del tappo universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata. • Controllare che l'O-ring sotto la manopola del tappo del contenitore o del tappo universale sia al proprio posto correttamente posizionato. • I tappi dei vasi non devono essere incrinati al bordo, e la guarnizione in gomma non deve essere rotta o danneggiata. • Potrebbe essere necessaria la sostituzione del tappo del vaso per la conservazione del cibo con uno nuovo. In questo caso, scartare il vecchio tappo.

GLI ACCESSORI SOLIS GENIUS

		No. Art.
Contenitore 1,5 l		922.70
Contenitori 2 l et 4 l		922.71
Coperchio piccolo		922.80
Coperchio grande		922.81
Tappo per bottiglia (confezione da 2 pz).		922.90
Confezione da 2 rotoli per sacchetti	30 x 600 cm	922.50
Confezione da 2 rotoli per sacchetti	20 x 600 cm	922.51
Confezione da 50 sacchetti pretagliati	20 x 30 cm	922.61

Tutti gli accessori sono costruiti in materiali resistenti ed atossici per uso alimentare, sono facilmente lavabili o sterilizzabili come qualunque oggetto della cucina. I sacchetti SOLIS GENIUS appositamente studiati e costruiti a più strati con un design innovativo e brevettato, consentono l'estrazione totale dell'aria nel minor tempo possibile ed assicurano la tenuta del vuoto nel tempo.

Solis
OF SWITZERLAND

Schweiz/Suisse/Svizzera

SOLIS AG
Solis-Haus
Kanalstrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 01/810 18 18
Fax 01/810 30 70
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Deutschland/Allemagne/Germania

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
Marienstrasse 10
78054 VS-Schwenningen
Tel. (07720) 9997-0
Fax (07720) 9997-27
E-Mail: info@solis.de
Internet: www.solis.de

Nr. 001.18

Made in EC

06832-0